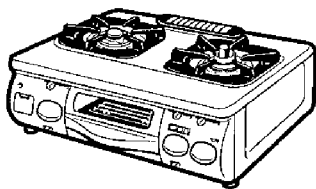
ガステーブルコンロ

10-858/859型

型式名　RTS-400WFT-1L
RTS-400WFT-1R
RTS-400WFT-L
RTS-400WFT-R

- ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
  また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスでお求めください。
  ください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

安全に正しくお使いいただくために

〈安全に正しくお使いいただくために〉
この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

一般的な禁止

分解禁止

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡する。

使用禁止

⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）を使用する

■転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

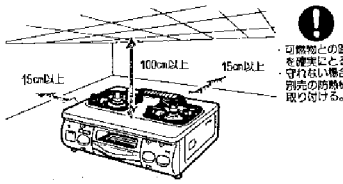
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。銘板は機器の右側面に張ってあります。
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

ガス種(ガスグループ)

12A·13A
〇〇〇-〇〇〇-〇　都市ガス
12A用	13A用
〇〇〇〇	〇〇〇〇
97. 05-003333
リンナイ株式会社

〈例〉(12A·13Aの場合)

⚠警告

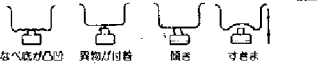
■設置するときは可燃物との距離を確実に離すまた設置後機器の周囲を改装しない
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。)
可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取付けてください。
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取付けてください。
設置後吊り戸棚などをつけると可燃物との距離が守れなくなり火災の原因となります。

■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない　また周辺に可燃物を置いたり可燃性ガスを近くで使用しない
引火して火災・爆発をおこすことがあります。
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん、スプレー缶、ベンジンなどを近くに置かないでください。

禁止

■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない
調理中のものが異常過熱し火災、機器焼損の原因となります。とくに天ぷら、揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

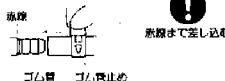
禁止

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。

禁止

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行なう
調理油の量が少ないと発火することがあります。また200mℓ以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

調理油の量200mℓ以上

■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める
ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

赤線まで差し込む

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
間違った接続はガス漏れの原因になります。

確認

■グリル排気口をふさがない
グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

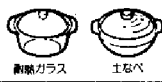
禁止

■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない
ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。

禁止

⚠警告

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない
調理油が発火することがあります。

油料理禁止

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずにガス栓を閉めてください。
故障かな？と思ったら（P19）を参照ください。

ガス栓を閉める

■内径9.5mmφのガス用ゴム管（ソフトコード）以外は使わない　ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない
ガス漏れの原因となります。
ゴム管はJISまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。
ビニール管は絶対に使わないでください。

禁止

■ゴム管は機器に触れたり、下を通さない　またグリル排気口や炎に近づけない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。

禁止

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。

ガス栓を閉める

■お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない
ガス漏れや故障の原因になります。

分解禁止

⚠注意

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

禁止

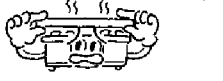
■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

接触禁止

■衣類の乾燥や練炭の火起こしなど調理以外の用途に使用しない
異常過熱し火災や機器焼損の原因になります。

禁止

■コンロをおおうような鉄板などは使用しない
不完全燃焼や異常過熱し火災や機器焼損の原因になります。
直径34cm以上のなべは使用しないでください。

禁止

⚠注意

■使用中、使用直後は操作ボタン、つまみ、取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。
とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない
炎や熱でやけどをすることがあります。

禁止

■グリル水入れ皿には必ず水（約350mℓ）を入れて使う　また、たまった脂は取り除く
水がない場合はたまった脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。
続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

そのつど水を入れる

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

水を切る

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■使用中は換気をする
一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器およびふろ釜を使用している場合は、換気扇を回さないで窓をあけて、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。

換気扇を回す窓をあける

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する
食品くずやふきんが燃えることがあります。

確認する

■点火操作を繰り返すときは周囲にガスがなくなるまで待つ
たまったガスに着火しやけどをする原因になります。

周囲にガスがなくなってから点火

■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない
炎や熱で衣服に燃え移ったり、やけどの原因になります。

禁止

■指定以外の補助道具は使用しない
不完全燃焼や異常過熱により火災や機器焼損の原因になります。
また、温度センサーとなべ底の接触不良の原因になり、揚げもの料理の場合に発火することがあります。

禁止

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

なべなどの大きさに合わせて火力調節

■グリルとびらガラスに水をかけない　衝撃を加えない　傷をつけない
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。
また、とびらが変形したり、閉らなくなります。

禁止

⚠注意

■機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する
強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。

■車両・船舶では使用しない
使用中に機器が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。

■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない
機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。

■アルミはく製しる受け皿を使用しない
炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。また点火不良の原因にもなります。

禁止

■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに
使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっていますので、こぼすとやけどをする原因になります。

禁止

■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に
水平にゆっくり出し入れしてください。
グリルとびらを引き出すとき、持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。

ゆっくり確実に

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう　また上下にスムーズに動くことを確認する
異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため、正常に機能が作動しないことがあります。

・異物をとる
・上下動を確認

■幼いお子様に触れさせない　使わせない
やけど・けがをする恐れがあります。

禁止

■グリル排気口をのぞきこまない　またなべの取っ手をグリル排気口に向けない
グリル使用時は排気口から高温の排気がでます。
なべの取っ手がこげたり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。

禁止

■強い風の吹込む場所に機器を設置しない
機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。

禁止

■不安定な場所に設置しない
機器が傾いてなべなどがすべり落ち、やけどやけがをする原因になります。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動せずに調理油が発火する場合があります。

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない
グリルとびらが落下し、けがややけどをすることがあります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■揚げもの調理は標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する
チャオバーナーを使用すると、消し忘れ等により発火することがあります。

確認

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみについています）

天ぷら油過熱防止機能とは……

天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、調理油の過熱しすぎによって起こる火災を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。
揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。
※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナー側には下図のようにトップブレート上面に の表示ラベルがはってあります。

10-858型の場合

10-859型の場合

各部のなまえ

図のように正しくセットしてください。
＊図は10-858型です。10-859型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。
＊１つの操作ボタンを押すと点火装置が働き、全バーナーが同時に「パチパチ」と放電する構造です。

機器の設置

●設置前の準備と確認

・型式名、ガス種、製造年月は機器右側面の銘板に表示してあります。
・銘板のガス（ガスグループ）と使用ガスが合っているか確認します。
・輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

ガスの種類を確かめてください。

ガスグループ

型式名	・型式の呼び	12A・13A 都市ガス
	12A用	13A用
	ガス消費量	ガス消費量
製造年月	・製造年月および製造番号	RN(A)
	リンナイ 株式会社	

●部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を後側にしてバーナーキャップの突起部をバーナー本体の凹部に合わせてつけます。バーナーキャップが浮いたり、傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼し危険です。また標準バーナーでは温度センサーの故障の原因になります。

（チャオバーナー）（標準バーナー）
オク、マエの表示がしてあります。

（正しいセット）　（誤ったセット例）

浮き、傾きがないこと　禁止

お願い　バーナーキャップをセットした後、必ず正常に機能しているかどうか確認してください。

しる受け皿

・内側の穴の大きい方（大バーナ刻印）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。

（正しいセット）　（誤ったセット例）

炎がしる受け皿に接触しないこと　禁止

⚠注意

■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない
バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。
■アルミはく製しる受け皿を使用しない
炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。
また点火不良や途中消火の原因になります。

乾電池の取り付け

①電池ケースのツメをつまんで手前に引く

②電池ケースをとりはずし、⊕側を手前にして乾電池を入れる

③電池ケースを奥までしっかり押し込む

電池ケースの取りはずしかた
電池ケースを止まるところまで引き、手前を少し持ち上げて引き出す

お願い
●乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の場合、通常約１年を目安としてください。（マンガン電池の場合は寿命が短くなります）乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。
●付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

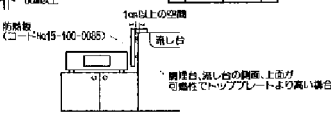
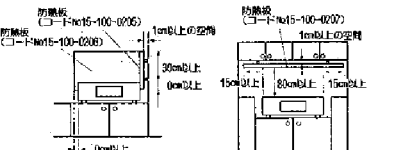
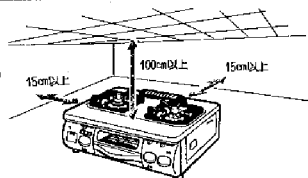
●設置場所および周囲の防災措置

■次のような場所に設置してください。
・強い風の吹き込まない場所（途中で消火する恐れがあります）
・落下物の危険のない場所・丈夫で水平な場所
・付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
・機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
・機器の上に湯沸器のない場所
・機器を使用した場合ガス栓が過熱されない場所
■周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合はつぎのように設置してください。
・トッププレートより上方の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置します。
■可燃性の壁（モルタル、タイル、ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上、また、上部はトッププレート上面から100cm以上離して設置できない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けてから設置します。

100cm以上　15cm以上　15cm以上

防熱板（コードNo15-100-0205）　防熱板（コードNo15-100-0206）　1cm以上の空間　30cm以上　0cm以上　0cm以上

防熱板（コードNo15-100-0207）　1cm以上の空間　15cm以上　80cm以上　15cm以上

1cm以上の空間　防熱板（コードNo15-100-0085）　流し台
※調理台、流し台の側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

・防熱板については、お買いもとめの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。
・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

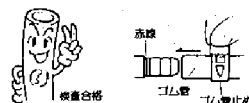
⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す（火災予防条例で定められています）
距離が近いと火災の原因になります。

■チャオバーナーは壁側に設置しない
壁側の火災を防止するため、標準バーナー側を壁面になるように設置してください。

●ゴム管の接続

内径9.5mmφ、JISマーク入りガス用ゴム管（ソフトコード）を用いガス栓と機器のホースエンドを接続します。このときゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線までしっかり差し込みゴム管止めで固定してください。また器体に触れないようにして接続します。

⚠警告

■ゴム管は器体に触れたり、下を通さない　また炎やグリル排気口に近づけない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。
禁止

●ガスコードの接続（ガスコードは13A専用です）

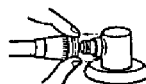
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

[1]ガス機器側の接続

上図のように、まず別売りの器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏側に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。
※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

①ガス栓を開ける時は

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉める時は

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■調理方法によるコンロバーナーの選びかた

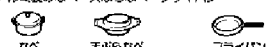
標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）……天ぷら、フライなどの揚げもの調理、煮もの調理に使用します。消し忘れタイマー機能がついていますので約2時間で自動消火します。

チャオバーナー……焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする調理、煮もの料理、冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）の再加熱に使用します。

お願い　天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする料理では、途中で消火してしまうことがあります。また冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が早いため温度センサーが正しく働かないことがありますので、チャオバーナーをお使いください。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）の正しい使いかた

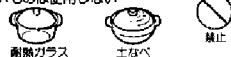
なべの選びかた

油料理に適するなべ
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン

油料理に適さないなべ（発火の恐れがあります）
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ、中華なべ、打ち出しなべ、無水なべ

フライパン　なべ・無水なべ　中華なべ　打ち出しなべ

⚠警告

■油料理は耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

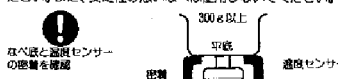
耐熱ガラス　土なべ　禁止

適さないもの（調理中に消火する恐れがあります）
焼き網　チャオバーナーを使用してください。

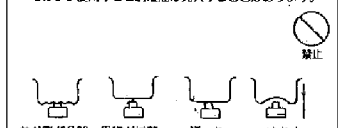
お願い　コンロ上での魚焼き・鉄板焼きなどはしないでください。トッププレートのフッ素樹脂の色が変わったり、はがれることがあります。

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

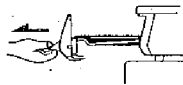
なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着しないときは使用しない
そのまま使用すると調理油が発火することがあります。
禁止

■調理油の量は200mℓ以上入れる
少ないと発火することがあります。

●グリルをお使いになる前に

グリルには消し忘れタイマー機能がついていますので、連続して約24分使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、操作ボタンを消火の状態に戻してから再度点火操作を行ってください。グリル使用中は、約3分毎にブザーが鳴ってお知らせします。

（グリルとびらの開け方）

・グリルとびら取っ手を持って止まるところまでゆっくり引き出しそのまま手をそえながら下におろします。

⚠注意

■グリルとびらの開閉はゆっくり確実に
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。

（グリル水入れ皿の取り外し方）

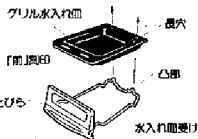
・グリルとびらの取っ手を持ったまま引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り外します。

⚠注意

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない
グリルとびらが落下しけがややけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

禁止

（グリル水入れ皿のセット）

・グリル水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。

（グリル焼網）

・グリル焼網はひっくりかえすことにより、網の高さが変えられます。焼きものの種類・大きさによって高い・低いを選んでください。グリル焼網はグリル水入れ皿に入れてご使用ください。

（予　熱）

点火後約3分程予熱し、強い火になってから材料を入れてください。またこのとき、グリル焼網も同時に熱しておくかサラダ油を塗っておきますと材料がグリル焼網に付着しにくくなります。

（魚焼きのこつ）

(1)魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
(2)こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
(3)塩を振ったら、おいしさが逃げないうちに焼きます。

アルミはく

●グリルをはじめて使うとき

グリルをはじめてお使いになる場合はグリル水入れ皿に水を入れて、必ず15分くらいから焼きをしてください。部品に付着した油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常はありません。

・グリル水入れ皿に脂がたまらないように、こまめに掃除してください。
・肉や脂身の多いものを焼く際、煙や炎がグリル排気口から出たり、材料に火が移ったりすることがありますから、注意しながら調理してください。また調理中は離れないでください。
・グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。グリルとびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって触れるとやけどすることがあります。
・グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色を帯びることがありますが異常ではありません。

⚠注意

■グリル水入れ皿は必ず水を(350mℓ)入れて使う　たまった油脂は取り除く
水がない場合は、たまった油脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合もそのつど油脂を取り除き水を入れてください。

●各機能について

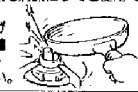
消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱を防止します。

●天ぷら油過熱防止機能が作動したら

使用中、火が消えたときは？　ブザー「ピー」が5回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

再点火するときは？　なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。
熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

⚠注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけないでください。温度センサーが正しく作動しなくなる場合があります。
■温度センサー部はいつも清潔にしてください。温度センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、水を浸し固くしぼった布でふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。
■温度センサー部の動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

焦げつき消火機能(標準バーナーのみ)

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

●焦げつき消火機能が作動したら

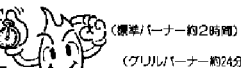
使用中、火が消えたときは？　ブザー「ピー」が5回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

再点火するときは？　煮こみがたりなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。放置しますと焦げつくことがあります。

消し忘れタイマー（標準バーナー、グリルバーナーのみ）

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火する機能です。

●消し忘れタイマーが作動したら

使用中、火が消えたときは？　ブザー「ピー」が5回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

再点火するときは？　再度、点火操作を行ってください。

立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。
●立消え安全装置が作動したら

使用中、火が消えたときは？	すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。
再点火するときは？	周囲にガスがなくなるまでしばらく待って、炎検知部の汚れをふきとってからご使用ください。

お願い

・立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
・炎検知部にかたいものをぶつけないでください。曲がったり、変形し点火しにくくなります。

炊飯機能（標準バーナーのみ）

炊飯時に使用する機能です。
別売の炊飯専用釜（P17参照）をお使いいただくと、上手に炊飯できます。

揚げもの温度調節機能（標準バーナーのみ）

揚げもの調理で使用する機能です。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の３段階の温度を設定することができます。

湯わかし機能（標準バーナーのみ）

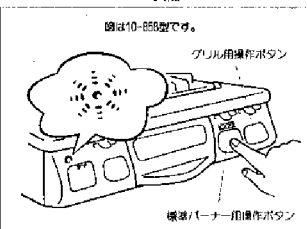
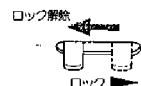
湯わかし時に使用する機能です。
沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。

グリルお知らせブザー

点火後、約3分ごとに「ピピッ」が一回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。(調理時間の目安としてもお使いいただけます。)

電池交換サイン

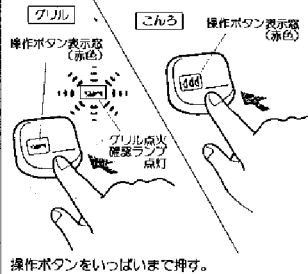
乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい乾電池を用意し、点灯に変わったら交換してください。乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。(P7参照)

●点滅から点灯に変わると標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）とグリルは使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。(但し、「パチパチ」と放電すればチャオバーナーのみ使用することができます)
●電池交換サインは、標準バーナーまたはグリルの操作ボタンを押したときだけ作動します。チャオバーナーの操作ボタンを押したとき、乾電池の容量が少なくなっていても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

図は10-858型です。

1 準　備

2 点　火

操作ボタンをいっぱいまで押す。

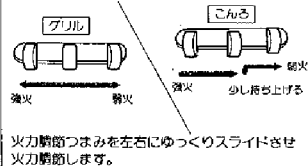
お願い

・操作ボタンは必ずいっぱいに押してください。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。
・バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続けてください。(チャオバーナーおよびグリルバーナーは標準バーナーに比べて点火に多少時間がかかります)

●火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
●点火時は全バーナーが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。

⚠注意

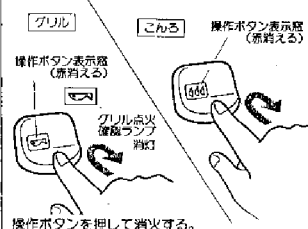
■万一、点火しないときは操作ボタンをいったん消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする
たまったガスに着火しやけどをする原因になります。

3 火力調節

火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。

⚠注意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が過熱され、やけどや焼損や火災のおそれがあります。

4 消　火

操作ボタンを押して消火する。

●(グリル)焼き具合は火力「強」・「弱」、グリル焼網の高低で調節してください。
●(こんろ)弱火にしたとき、バーナー中央に近い穴の火が消えることがありますが、異常ではありません。(チャオバーナー)
●消火操作時は必ず火が消えたことを確認してください。

お願い

・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、こんろから離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉めてください。

炊飯機能(標準バーナーのみ)

準備

(お米の準備)

●お手持ちの計量カップ(180mℓ用)でお米を正しく計り、ごみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くとぎあげます。
一度水につけたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。

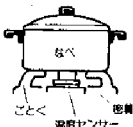
(水加減)

●水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
●炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた容量に対して水を加えます。
●別売の専用炊飯釜(P21参照)では、3合まで炊飯することはできますが、米の質、水の量などによってふきこぼれする場合があります。

米	水
米180mℓ－1合　(150ｇ)に対し	水約300mℓ
米270mℓ－1.5合(225ｇ)に対し	水約390mℓ
米360mℓ－2合　(300ｇ)に対し	水約480mℓ
米450mℓ－2.5合(375ｇ)に対し	水約580mℓ
米540mℓ－3合　(450ｇ)に対し	水約670mℓ

(炊飯前にお米を水に浸しておく時間)

●水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。

	春～夏	秋～冬
白　米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古　米	60分以上	90分以上

(なべのセット)

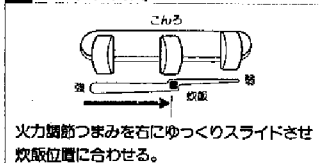
●水に浸し、お米の入ったなべにふたをして、ごとく、温度センサーに正しくセットします。

・市販のアルミ文化なべでも炊飯可能ですが、ガラスなべ、土なべではできません。(なべの材質(ホーロー製、ステンレス製)、形状によっては焦げつく場合があります)また、浅いなべを使用するとふきこぼれて上手に炊飯できない場合があります。
・炊飯できるお米の量は3合までです。それ以上の場合は、炊飯完了前に自動消火する場合があります。
・温度センサーの上面に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。
・2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため、焦げつきます。

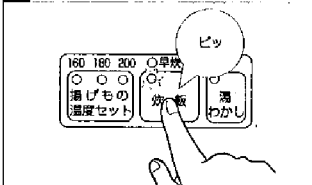
1 点　火

操作ボタンをいっぱいまで押す。

操作部の説明

2 火力調節

火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせる。

・火力調節つまみは必ず炊飯位置に合わせてください。火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

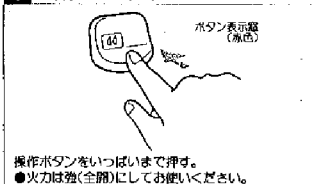
3 モード設定

●炊飯スイッチを1度押すと通常の炊飯モードになります。
●もう1度押すと早炊きモードに切り替わります。
お急ぎの場合はこのモードで炊飯してください。
通常の炊飯モードで約20分、早炊きモードで約15分で炊き上がります。
●炊飯の途中からはモードの切り替えはできません。
●解除する場合は操作ボタンを押し、いったん消火してください。
●炊きあがると自動で消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態にもどしてください。
炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程むらします。
・むらしが終わるまではふたを開けないでください。
・むらした後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。

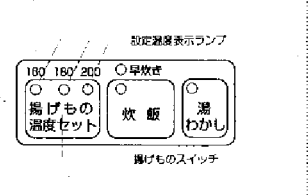
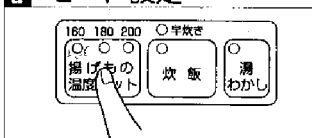
お願い

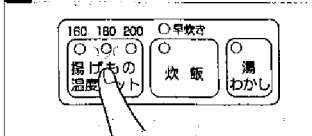
・火力調節つまみ設定後は、できるだけ早く炊飯スイッチを押し、モード設定してください。

●別売の炊飯専用釜をお使いいただくと上手に炊飯することができます。〈(4)10-058型〉
(別売の炊飯釜をお使いの場合は必ず付属の取扱説明書をお読みください。)
●炊きあがりは、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

揚げもの温度調節機能(標準バーナーのみ)

1 点　火

操作ボタンをいっぱいまで押す。
●火力は強(全開)にしてお使いください。

操作部の説明

2 モード設定

●揚げものスイッチを押します。
●揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※最初に押した時は、160℃に設定されています。

3 温度セット

●揚げものスイッチを押し温度を合わせます。
●揚げものスイッチを1度押すごとに、160℃→180℃→200℃→取り消しというように温度と設定が切り替わります。
●調理の途中でも設定温度を変えることができます。

〈調理の目安〉

温度	調理
160℃	とりのから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	こげめを強くしたい揚げものの場合

[揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。]

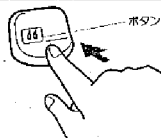
4 調　理

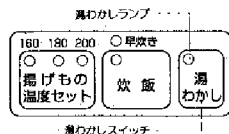
160 180 200
ピピピッ
揚げもの
温度セット

①油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。
②調理を始めてください。
●あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

●なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
●油の量は0.8～1ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

湯わかし機能(標準バーナーのみ)

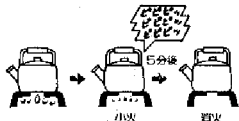
1 点　火

操作ボタンをいっぱいまで押す。
●火力は強(全開)にしてお使いください。

操作部の説明

2 モード設定

●湯わかしスイッチを押します。
●湯わかしランプが点灯します。
●もう１度押すと取り消しになります。
[湯わかしモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。]

3 沸　騰

①沸騰するとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
②そのままにしておきますと５分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火します。
●湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

ポイント

●底の平らな金属製のやかんやなべにふたをして0.5ℓ～3.0ℓの水を入れてお使いください。
●沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
●一度沸かしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
●なべの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。

自動判別モード(標準バーナーのみ)

自動判別モードでは機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。点火初期は、自動判別モードに設定されています。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

点検･お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり、修理･改造は行なわない。
ガス漏れや事故の原因になります。
分解禁止

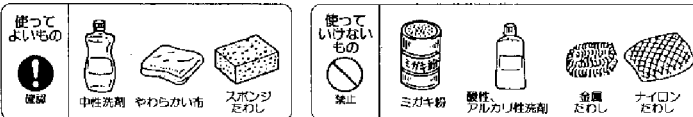
●点検・お手入れの前には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行なってください。
●けがをしないように手袋などをはめて行なってください。
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

●点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってひび割れたり、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
バーナーキャップ ごとく、しる受け皿 グリル排気口カバー	正しくセットされていますか。
バーナー本体の炎口部 バーナーキャップ 立消え安全装置の炎検知部 温度センサー	煮こぼれなどがこびりついていませんか。
グリル水入れ皿	油脂がたまっていませんか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
温度センサー	指で押したときスムーズに動きますか。また、指を離したときスムーズにもとの位置に戻りますか。

●お手入れ

●機器の表面は塗装、フッ素樹脂などの処理がしてありますので使用する洗剤、たわしなどの種類を確認してください。
●機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようご注意ください。

使ってよいもの
確認

（機器本体・ごとく・しる受け皿）

・中性洗剤でお手入れした後乾いた布で水気を十分とります。

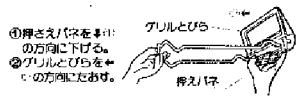
（トッププレート）

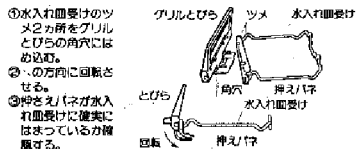
・表面がよごれたらそのつどぬれふきんでふきとります。
※汚れがおちにくいとき
・中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとります。

中性洗剤以外の洗剤やかたいものでお手入れするとフッ素樹脂がはがれたり、シミや色が変わる原因となりますので使用しないでください。

グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル水入れ皿受け

中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとってください。

取り外しかた

①押さえバネを↓の方向に下げる。
②グリルとびらを←の方向にたおす。

取り付けかた

①水入れ皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②の方向に回転させる。
③押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは炎口をブラシや針金などで汚れを落とします。

⚠注意

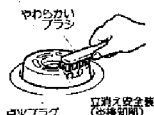
■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

●掃除後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。（P7参照）
●バーナーキャップの黒い部分（炎口は除く）は中性洗剤、スポンジたわしで洗ってください。万一、黒い部分がはがれても使用にさしつかえありません。そのままご使用いただけます。

立消え安全装置・点火プラグ

点火プラグ・炎検知部に汚れがこびりついている部分は歯ブラシなどの柔らかいブラシで汚れを落としてください。

かたいブラシなどで決してみがかないでください。故障の原因となります。

温度センサー

温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう　また上下にスムーズに動くことを確認する

異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が作動しないことがあります。

長期間使用しない場合

・ガス栓を閉じてください。
・乾電池を電池ケースより抜いてください。
（乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。）

故障かな？と思ったら

次のことを調べてください。

現象		原因	処置
点火しない		ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。
		乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。（P7参照）
		電池ケースが確実に差し込まれていない	確実にセットしてください。（P7参照）
	温度センサー付バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
点火しにくい		ガス栓の開き不十分	お部屋のガス栓を全開にしてください。
		LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。
		配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※初めての場合は点火するまでしばらく時間がかかります。
		ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直す。
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。（P7参照）
		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。（P18参照）
		点火プラグの水ぬれ・汚れ	水ぬれ・汚れをふきとってください。（P18参照）
点火後しばらくして消火する	温度センサー付バーナー・グリルバーナー	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。（P7参照）
	温度センサー付バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
異常音をたてて燃える		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。（P7参照）
爆発的に点火する		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。（P7参照）
使用中に消火しやすい		立消え安全装置部分の水ぬれ・汚れ	立消え安全装置を掃除してください。（P18参照）
黄炎で燃える		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。（P18参照）
炎が安定していない		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。（P7参照）
調理中に消火する		なべの形状、材質が適していない	「使いかた」P9を参照してください。
		温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。
		消し忘れタイマーの作動 （こんろ約2時間・グリル約24分）	再度点火操作してください。

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買いもとめの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

⚠警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。

あわてずガス栓を閉めてください。

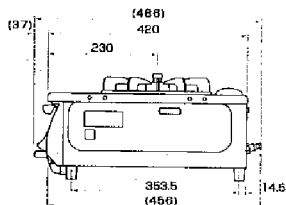
こんな場合は故障ではありません。

●はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙が出ます。約15分くらい、から焼きすれば、それ以後煙はでません。
●朝一番など、長時間ガス栓をとじていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスが来るまで数回、点火をくり返してください。
●消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。

寸法図

（単位：mm）

図は10-858型です。10-859型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

596
360
65
65
180
213
28
540(前部ゴム足ピッチ)
556(後部ゴム足ピッチ)

仕様

品　　名		ガステーブルコンロ				
品　　番		10-858型		10-859型		
型　式　名		RTS-400WFT-1L	RTS-400WFT-L	RTS-400WFT-1R	RTS-400WFT-R	
点　火　方　式		連続放電点火				
外　形　寸　法		高さ180mm(トッププレートまで)×幅596mm×奥行486mm				
質　量（本　体）		12kg				
安　全　装　置		立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) 消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間、グリル約24分)				
電　　源		DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)				
使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス	12A	4.36kW (3750kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.38kW (2050kcal/h)	8.78kW (7550kcal/h)	内径9.5mmガス用ゴム管
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.56kW (2200kcal/h)	9.42kW (8100kcal/h)	
LPガス		4.34kW (0.310kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	2.54kW (0.182kg/h)	9.40kW (0.67kg/h)	
付　属　品		アルカリ乾電池単1－2個、取扱説明書、保証書				

アフターサービス

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

・サービス（点検・修理）を依頼される前に「故障かな？と思ったら」（19ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。

・ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名…ガステーブルコンロ
2. 品番…本体の左側面に貼付してあります。
3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

例

(N)10-858	(U)
大阪ガス株式会社	07

保証・補修について

・保証期間中は…
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後6年間です。
本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、有料修理となる場合があります。

転居されるとき

・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によって調整できない場合もあります。

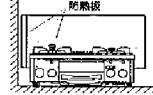
別売部品のご紹介

●防熱板（コードNo.15-100-0205, 0206）

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上はなして設置できない場合、図のように取付けて使用してください。

横用　15-100-0205
後用　15-100-0206

●ガステーブルコンロ用ガスコード

0.7m　80-460, 80-580
1.0m　80-461, 80-581
2.0m　80-462, 80-582

●ちり受け皿

（4）15-100-0080
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。
ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●ホースコック用プラグ（コードNo：81-450）

●器具用スリムプラグ（コードNo：81-359）

●専用炊飯釜〈（4）10-068型〉